



XB1083

Projeto _____

Artigo _____

Quantidade _____

Data _____

Modelo
BAKERLUX™

Forno combinado

Elétrico

16 bandejas 600x400

Dobradiça a esquerda

Botão

Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



Descrição

Forno a convecção com umidade, com controle analógico e câmara de cocção em aço INOX 304. Funções tempo, temperatura, percentual de vapor e 2 velocidades da turbina. Ideal para processos de cocção de produtos de panificação fresca ou congelada. A tecnologia AIR.Plus multiturbina garante perfeita uniformidade de cocção em todas as bandejas carregadas.

Características de cocções standard

Cocção manual

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Cocção mista a convecção e umidade a partir de 80 °C

Caraterísticas técnicas

- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas
- Vidro duplo
- Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta
- Câmara de cocção com suportes de bandejas em chapa dobrados em forma de L
- Sistema coletor de gotas integrado a porta e funcionante também com a porta aberta
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

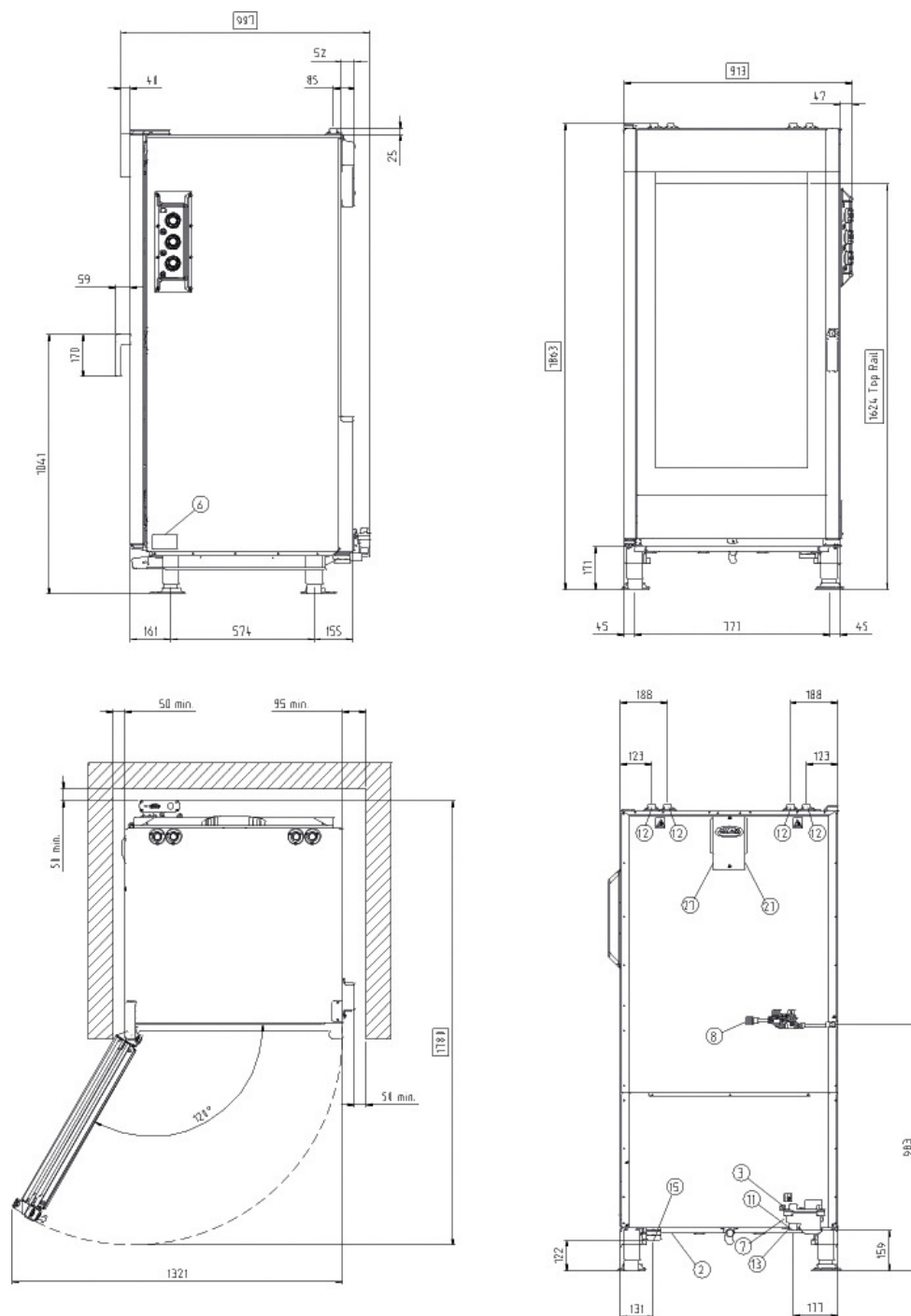
Cocção avançada e automática

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção
- **STEAM.Plus:** cria umidade instantânea
- **AIR.Plus:** turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade



XB1083



Dimensão e peso

Largura	913 mm
Profundidade	997 mm
Altura	1863 mm
Peso líquido	243 kg
Distância entre bandejas	80 mm

Posição de conexão

2	Terminal de alimentação
3	Terminal de equipotencialização
6	Placa dados técnicos
7	Termostato de segurança
8	Entrada água 3/4"
11	Saída esgoto

12	Saída de fumaças quentes
13	Conexão acessórios
15	Prensa cabo
27	Saída do ar de refrigeração



XB1083

Alimentação elétrica

Conexão hídrica

Requisitos para a instalação

Acessórios

Alimentação elétrica

STANDARD

Voltagem	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	29.7 kW
Corrente máx absorvida	44 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	50 A
Requisitos do cabo de potência*	5G x 10 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

OPÇÃO A

Voltagem	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	29.7 kW
Corrente máx absorvida	74 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	80 A
Requisitos do cabo de potência*	4G x 16 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

Acessórios

- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores capazes de controlar e intervir em modo automático no processo de fermentação
- **QUICK.Load**
- **Baking Essentials:** bandejas especiais
- **SPRAY&Rinse:** Prático detergente em spray para limpeza manual de qualquer forno. Desengordura e elimina todo tipo de sujeira
- **PURE-RO:** Os sistemas de filtragem da água por osmose inversa garantem a completa desmineralização de todos os tipo de água
- **PURE:** sistema de filtragem com resina que elimina da água todas as substâncias que contribuem para a formação de calcário

Conexão hídrica

AO USAR ÁGUA NÃO CONFORME COM OS PADRÕES MÍNIMOS UNOX DE QUALIDADE A GARANTIA SERÁ CANCELADA. É responsabilidade do adquirente assegurar que o fornecimento de água na entrada seja conforme as especificações elencadas pela UNOX ou de tornar-la conforme através de medidas adequadas de tratamento.

Entrada de água potável: 3/4" NPT*, pressão da água da rede: de 22 a 87 psi; de 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificações da água de entrada

Cloro livre	≤ 0.5 ppm
Cloramina	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Condutividade elétrica	≤ 1000 µS/cm
Dureza total	≤ 30° dH

Circuito de vapor: especificações de entrada da água

Cloretos	≤ 120 ppm
Dureza total	≤ 8 °dH

Para evitar a formação de calcário, a água em entrada deve ter uma dureza totale ≤ 8°dH.

Requisitos para a instalação

As instalações devem ser conforme a todos os sistemas elétricos locais, em particular a seção dos cabos de ligação elétricos e aos regulamentos para a ventilação e ligação hidráulica. É necessário proceder com a análise das fumaças de combustão no caso de fornos a gás.

Se registre para acessar as especificações dos produtos.

www.ddc.unox.com